

# MENU BODA N°1

## 86,50€\*

---

Presupuesto realizado para boda 100 o más comensales  
Cristalería, vajilla, mantel de tela y servilletas  
Mesas y sillas madera con cojín  
Montaje de material  
Minutas  
Servicio de camareros y cocineros  
Visita al espacio antes del enlace para organización del evento  
Portes y montaje Bilbao o alrededores  
Cata de menú para 4 personas

---

### COCKTAIL DE PINCHOS

Canapé cremoso de nueces

Jamón ibérico sobre tosta de cristal con tumaca

Croquetitas surtidas (jamón, bacalao, boletus) (2)

-----

### SENTADOS AL CENTRO DE MESA

Langostinos plancha (3)

Pulpo con sus cachelos, aceite de oliva y su pimentón

Ibéricos y quesos surtidos

### 1º PLATO

Paella de marisco

O

Ensalada laminas de bacalao, pimientos asados y vinagreta de modena

### 2º PLATO

Merluza sobre pisto y puerro frito

O

Solomillo con pimientos y patatas asadas

### POSTRE

Tarta de hojaldre rellena de crema con helado de vainilla sobre oreo

Cafés e infusiones

-----

## BEBIDA

Vino tinto crianza El Otoñal, Blanco Rueda, Lambrusco, refrescos, cervezas y agua mineral,  
Cava Brut Codorniu

(La bebida está incluida tanto en el cocktail como en la comida hasta el postre)

### Observaciones:

- Licores para el postre 2€\*
- Sorbete de limón o mandarina y gelatina de menta 3€\*
- Corner de Limonada para la llegada de los invitados 3€\*
- Tarta Fondan para el corte de 3 alturas 150€\*
- Barra libre las 2 primeras horas 18€ (tercera hora cortesía Gastro Lunch)
- Barra de mojitos 7€\* (duración 1:30h)
- Sillas para ceremonia con cojín 1,95€\*
- Menú de 5 pinchos recena 7€\* por pers.

*\*Los precios son por persona y sin el 10% IVA*